



材 料：

扁蒲	1 條	廚
	(約600公克)	
新鮮香菇	12 朵	
素魷魚	150 公克	
香菇水	2 杯	

調味料：

①	鹽	3/4 茶匙
	味精	少許
	糖	1/4 茶匙
	胡椒粉	少許
	芡粉	1/2 湯匙
	麻油	數滴

做 法：

1. 扁蒲去皮，切成四長條再切 1 公分厚片。
2. 素魷魚斜切成兩小塊。
3. 鍋內放 1 1/2 杯香菇水，加入扁蒲片同煮，煮至扁蒲呈透明狀再加半杯香菇水，投入香菇及素魷魚煮片刻，加調味料①，再用調水的芡粉勾芡。
4. 盛於盤中，淋上幾滴麻油即成。